

Le Prieuré



Découvrez les vins de notre propriété !

Dégustation de 4 vins de notre propriété - 26.00€

- ✦ Bordeaux rosé « Châteaux Zaya »
- ✦ Bordeaux Blanc « Blanc de Zaya » 2020
- ✦ St Emilion Grand Cru « La Croix Fourney » 2015
- ✦ St Emilion Grand Cru « La Croix Fourney » 2016



« Menu à 39.00 € »

Formule entrée-plat ou plat-dessert

Servi uniquement au déjeuner, hors dimanche et jours fériés

Available only for Lunch, without Sunday and Bank Holiday

Entrée

Roi Rose de Touraine confit 24 heures, crémeux de maïs et sarrasin torréfié, pickles de mûres
Touraine Roi Rose pork candied for 24 hours, creamy corn and roasted buckwheat, pickled wild blackberries

Ou/Or

Les Cucurbitacées en trois préparations :

Arancini, crémeux et râpés, copeaux de mimolette vieille, huile et cacahuètes torréfiées

Curcurbitaceae prepared in three different manners :

-Arancini, creamed and shredded, slivers of aged mimolette cheese, oil and torrified peanuts

Plat

Dos d'Espadon grillé, vinaigrette tiède au beurre noisette, romanesco-citron-ail, chou rouge fondant vinaigré
Grilled swordfish steak, warm vinaigrette dressing with clarified butter, romanesco cabbage-lemon-garlic,
tender cooked red cabbage with vinegar

Ou/Or

Onglet de bœuf français poêlé, « Calamarata » de tomates provençale et olives de Kalamata

Pan-fried beef flank steak, "Calamatara" of tomatoes prepared provençale style with Kalamata olives

Dessert

Les poires : Conférence rôties au four, sorbet poire Williams

Streusel amande-fève de Tonka, praliné de noix

Pears: baked Conference pears, Williams pear sherbet, almond and Tonka bean streusel with walnut praline

Ou/Or

Reine-Claude servies tièdes, crème végétale, gel et gaspacho de mirabelles, gaufrette et miel glacé de chez Mr Dénéchaud

Reine-Claude plums served warm, vegetal cream, cherry plums prepared in a gelatin and as a gazpacho,
wafers with iced honey from Mr. Dénéchaud's pastry shop



Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels

All our dishes are home made using naturel products

« Au fil de nos Régions »

54.00 €

Roi Rose de Touraine confit 24 heures, crémeux de maïs et sarrasin torréfié, pickles de mûres
Touraine Roi Rose pork candied for 24 hours, creamy corn and roasted buckwheat, pickled wild blackberries

Ou/Or

Les Cucurbitacées en trois préparations :

Arancini, crémeux et râpés, copeaux de mimolette vieille, huile et cacahuètes torréfiées

Curcurbitaceae prepared in three different manners :

-Arancini, creamed and shredded, slivers of aged mimolette cheese, oil and torrified peanuts



Dos d'Espadon grillé, vinaigrette tiède au beurre noisette, romanesco-citron-ail, chou rouge fondant vinaigré

*Grilled swordfish steak, warm vinaigrette dressing with clarified butter, romanesco cabbage-lemon-garlic,
tender cooked red cabbage with vinegar*

Ou/Or

Onglet de bœuf français poêlé, « Calamarata » de tomates provençale et olives de Kalamata

Pan-fried beef flank steak, "Calamatarata" of tomatoes prepared provençale style with Kalamata olives



Fromages affinés (supplément 10 €)

Matured cheese trolley (extra €10)



Les poires : Conférence rôties au four, sorbet poire Williams

Streusel amande-fève de Tonka, praliné de noix

Pears: baked Conference pears, Williams pear sherbet, almond and Tonka bean streusel with walnut praline

Ou/Or

Reine-Claude servies tièdes, crème végétale, gel et gaspacho de mirabelles, gaufrette et miel glacé de chez Mr

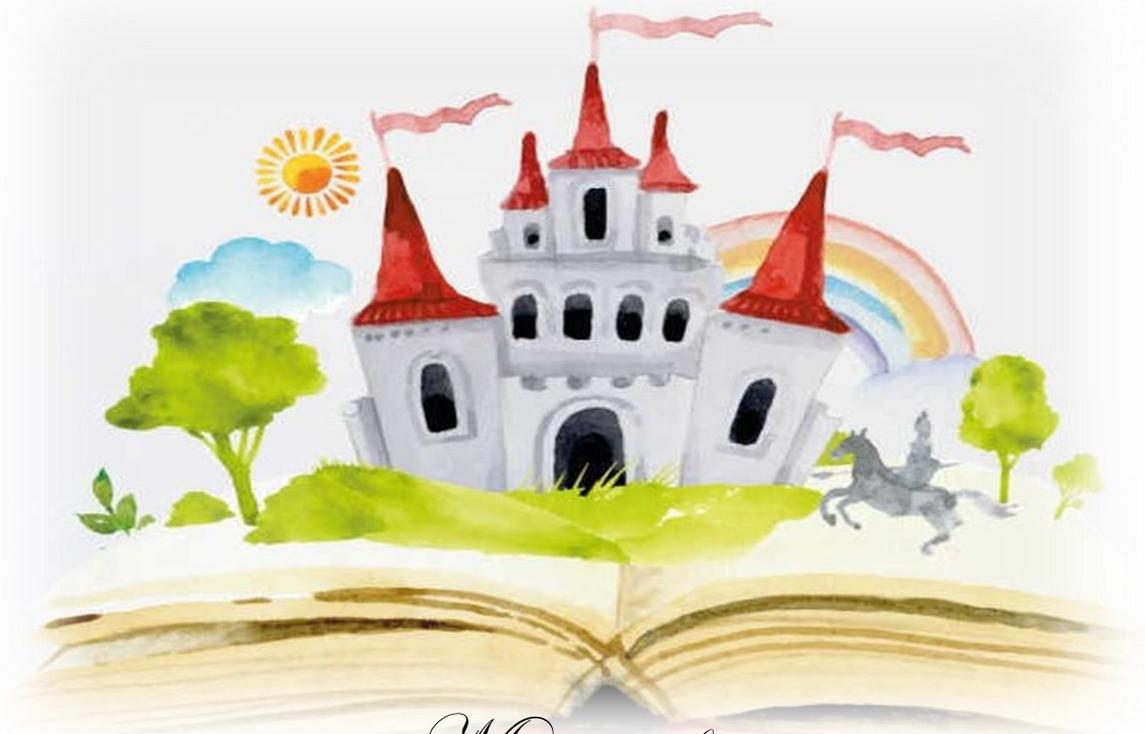
Dénéchaud

*Reine-Claude plums served warm, vegetal cream, cherry plums prepared in a gelatin and as a gazpacho,
wafers with iced honey from Mr. Dénéchaud's pastry shop*



Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels

All our dishes are home made using natural products



Menu enfant

21.00€

“Salade” de tomates du petit moulin du potager, sorbet fenouil

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits, pain toasté



Viande du boucher du moment, pomme dauphine et poêlée de champignons

Ou

Dos de poisson au beurre citronné, légumes de saison, tagliatelles



Salade de fruits frais, sorbet du moment

Ou

Cookies et mousse au chocolat noir



Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels

All our dishes are home made using natural products

*Prolongez votre moment « Détente »
avec une nuit au château !*

Notre offre « **Escale au Prieuré** » réservable en ligne depuis notre site
www.prieure.com,
qui comprend :

- ✦ Une chambre à grand lit de catégorie « Supérieure »,
- ✦ Le dîner menu « Au fil de nos régions » en trois plats, hors-boisson,
- ✦ Le petit-déjeuner buffet américain.

*Vous souhaitez organiser un événement
Familial ou Professionnel ?*

- ✦ Mariage
- ✦ Anniversaire
- ✦ Séminaire

Nos équipes se tiennent à votre entière disposition !
Pour toute(s) question(s) contacter notre service commercial par e-mail à
commercial.prieure@lamaisonyounan.com

L'actualité du Prieuré

Novembre

Vendredi 4 novembre 2022

Soirée magie

Décembre

Samedi et dimanche

3 et 4 décembre 2022

Week-end Murder Party

Dimanche 11 décembre 2022

Marché de Noël

Samedi 31 décembre 2022

Réveillon de la Saint Sylvestre

Janvier 2023

Dimanche 1^{er} janvier 2023

Déjeuner du Jour de l'An

Pour toute demande d'information ou de réservation, nous vous remercions de bien vouloir vous rapprocher de nos réceptionnistes à l'accueil ou par mail à l'adresse prieure@lamaisonyounan.com.

*Notre restaurant gastronomique « Le Castellane » vous accueille,
pour le déjeuner uniquement le samedi et le dimanche de 12h30 à 14h00,
et pour le dîner, du mercredi au samedi, de 19h30 à 24h00.*

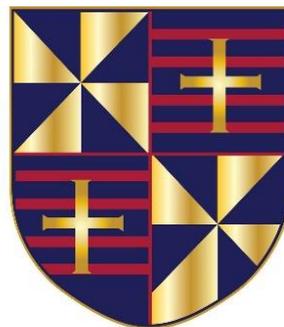
Les vacances du Prieuré

(Sous réserve de modification.)

*Le Château Le Prieuré**** sera fermé :*

✦ *Du Dimanche 18 décembre au Lundi 26 Décembre 2022 inclus*

✦ *Du Dimanche 19 Février au Dimanche 5 Mars 2022 inclus*



Château le Prieuré